

Согласовано

директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

12 сентября 2023 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <small>кукуруза, томаты грунтовые, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	16,43	1	10,3	4,6	117
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ <small>куры потрош. 1 категории, соль, картофель, фасоль, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая</small>	250	29,51	11,4	10,8	23,1	230
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло -сливочное</small>	180	6,88	6,7	4,5	39,1	228
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	35	2,56	2,7	0,2	17,6	83
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,26	2	0,3	12,7	61
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное</small>	93	68,40	15,9	19,4	4,2	243
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>сок яблочный</small>	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого		145,05	40,7	45,7	121,5	1054
Всего		145,05	40,7	45,7	121,5	1054

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

12 сентября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	38	2,88	2,9	0,2	19	90
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	22	1,62	1,4	0,2	9,2	44
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>сок яблочный</small>	200	15,30	1	0,2	20,2	92
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	210	37,23	0,8	0,8	20,6	99
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	175	9,05	6,7	3,8	39,2	214
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, соль</small>	54	0,96	0,3	2,8	1,9	34
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое</small>	97	45,40	16,2	19,4	6,5	253
Итого		112,44	29,3	27,4	116,6	826
Всего		112,44	29,3	27,4	116,6	826

Зав. производством (шеф-повар)

Шоф



МЕНЮ

12 сентября 2023 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%</small>	200	13,34	7,9	7,3	34,8	230
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	8	7,20		6,4	0,1	58
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	20	15,56	4,7	6,1		75
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,48	0,3		13,8	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	46	3,46	3,5	0,3	22,8	108
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	36	2,70	2,4	0,3	15,3	73
Итого		45,75	18,8	20,4	86,8	601
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ <small>картофель, фасоль, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, петрушка (зелень)</small>	250	17,20	8,3	8,3	18,8	181
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	174	9,05	6,6	3,9	38,1	210
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	53	4,04	4	0,3	26,6	126
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	45	3,37	3	0,4	19,1	92
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	210	37,22	0,8	0,8	20,6	99
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>сок яблочный</small>	200	15,30	1	0,2	20,2	92
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированое</small>	90	45,40	16,2	19,4	6,5	253
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <small>томаты грунтовые, перец зеленый сладкий, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	24,52	1,1	10,1	4,2	114
Итого		156,10	41	43,4	154,1	1167
Всего		201,84	59,8	63,8	240,9	1768

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано
 директор
 МБОУ СОШ №2 Горонайск
 /Свиригина Л.С./

МЕНЮ

12 сентября 2023 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ кукуруза, томаты грунтовые, масло подсолнечное рафинированное	100	16,43	1	10,3	4,6	117
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ куры потрош. 1 категории, соль, картофель, фасоль, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	29,51	11,4	10,8	23,1	230
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло -сливочное	180	6,88	6,7	4,5	39,1	228
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	35	2,56	2,7	0,2	17,6	83
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,26	2	0,3	12,7	61
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	93	68,40	15,9	19,4	4,2	243
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого		145,05	40,7	45,7	121,5	1054
Всего		145,05	40,7	45,7	121,5	1054

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

директор
МБОУ СОШ №2 г. Лоронайск
/Сырукина Л.С./

МЕНЮ

12 сентября 2023 г.

ПЕРСОНАЛ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <small>кукуруза, томаты грунтовые, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированное</small>	81	18,47	0,8	10,1	2,6	106
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ <small>куры полупотр. 1 категории, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, петрушка (корень)</small>	250	17,52	6,6	5,3	23,2	164
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло -сливочное</small>	179	6,83	6,7	4,5	38,9	226
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	35	2,66	2,7	0,2	17,6	83
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное</small>	87	69,21	16,2	19,5	4,6	246
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>сок яблочный</small>	200	19,02	1	0,2	20,2	92
Итого		135,94	36	40,1	119,8	978
Всего		135,94	36	40,1	119,8	978

Зав. производством (шеф-повар)



Директор
Поронайск
Вругина Л.С./

МЕНЮ

12 сентября 2023 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	38	2,88	2,9	0,2	19	90
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	22	1,62	1,4	0,2	9,2	44
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>сок яблочный</small>	200	15,30	1	0,2	20,2	92
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	180	31,91	0,7	0,7	17,6	85
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	145	7,56	5,6	3,2	32,7	178
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, соль</small>	54	0,95	0,3	2,8	1,9	34
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированое</small>	90	45,40	16,2	19,4	6,5	253
Итого		105,62	28,1	26,7	107,1	776
Всего		105,62	28,1	26,7	107,1	776

Зав. производством (шеф-повар)



Директор
Горонайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

12 сентября 2023 г.

1-4 кл. ОБЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%</small>	200	13,16	7,9	7,3	34,8	230
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	6	6,08		5,4	0,1	49
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,55	3,6	4,6		56
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	2,00	0,2		13	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	46	3,46	3,5	0,3	22,8	108
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	36	2,70	2,4	0,3	15,3	73
Итого		38,94	17,6	17,9	86	568
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <small>лук репчатый, перец зеленый сладкий, томаты грунтовые, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	23,19	1,2	10,1	4,3	114
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	53	4,03	4	0,3	26,6	126
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	145	7,31	5,4	3,2	31,8	173
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	45	3,38	3	0,4	19,1	92
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>сок яблочный</small>	200	15,30	1	0,2	20,2	92
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ <small>картофель, фасоль, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош, 1 категории, петрушка (зелень)</small>	200	13,71	6,8	6,7	15,1	145
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	210	37,21	0,8	0,8	18,7	89
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное</small>	90	45,44	16,2	19,4	6,5	253
Итого		149,56	38,4	41,1	142,3	1084
Всего		188,50	56	59	228,3	1652

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.